

Alimentation, diététique et relations sociales au Sahara

L'exemple des pasteurs nomades maures de Mauritanie

Sébastien Boulay¹

La Mauritanie occupe une grande partie de l'ouest du Sahara : son territoire d'un million de km² est bordé par le fleuve Sénégal au sud, l'Atlantique à l'ouest, le Sahara Occidental au nord, l'Algérie et le Mali à l'est. Depuis l'accession de cette ex-colonie française à l'Indépendance en 1960, la population mauritanienne, musulmane (sunnite), composée non seulement de Maures arabophones, mais aussi d'importantes communautés peule, soninké et wolof, est passée de 1 à 3 millions d'individus. Cette croissance forte s'est accompagnée d'un double phénomène de sédentarisation et d'urbanisation extrêmement soutenu.

Suite aux grandes sécheresses des années 1970 et 1980, une partie importante des familles de pasteurs nomades maures a été contrainte de se sédentariser et de se reconvertir dans de nouvelles activités économiques, tandis qu'une autre partie continuait de pratiquer une activité pastorale, exclusive ou d'appoint, sédentaire ou mobile. Durant ces trente dernières années, l'alimentation des éleveurs maures a ainsi subi des évolutions importantes.

Sur la base de données recueillies² lors de nos recherches doctorales, et plus récemment dans le cadre d'une étude menée sur les produits imrâgen³, ce texte présente les caractéristiques principales du régime alimentaire actuel des pasteurs maures, et interroge le rôle de l'alimentation dans la production de relations sociales, l'expression de l'identité et la gestion de l'altérité dans cette société.

L'ordinaire des pasteurs maures : céréales et laitages

L'alimentation actuelle des pasteurs maures reste très frugale et peu variée. Celle-ci dépend encore largement du statut social⁴ et du niveau de vie de la famille. Les familles du haut de la pyramide sociale sont bien souvent encore aujourd'hui propriétaires des plus importants cheptels et demeurent celles qui ont les revenus économiques les plus conséquents. Les ex-tributaires, fortement spécialisés jadis dans les activités d'élevage, sont souvent devenus des bergers salariés travaillant pour de grands propriétaires citadins. Ces familles ont l'avantage de disposer au quotidien de grandes quantités de lait pour leur consommation domestique. Les tâches de préparation culinaire revenaient naguère aux femmes de statut servile, mais aujourd'hui, en milieu pastoral, les mères de familles, y compris celles revendiquant un statut social élevé, assurent elles-mêmes la préparation des repas.

¹ Anthropologue, chercheur associé à l'UR 200 (Patrimoines locaux et stratégies) de l'Institut de Recherche pour le Développement (IRD).

² Données recueillies dans les régions du Tagânt (février-juillet 1999), du Hodh occidental et du Hodh oriental (septembre 1999-février 2000), du Brâkna et du Trârza (mars-septembre 2000), et présentées dans notre thèse de doctorat (Boulay, 2003).

³ Recherche menée de septembre 2006 à octobre 2007, dans le cadre du programme scientifique français BIODIVALLOC (Biodiversité et valorisation des productions localisées), financé par l'ANR-Biodiversité et piloté par l'UR 200 de l'IRD.

⁴ La société maure se présente comme un ensemble composé de centaines de tribus qui regroupent en leur sein des familles aux statuts jadis strictement hiérarchisés : « nobles » (guerriers ou religieux), « tributaires », « affranchis », « esclaves », « griots » et « artisans ». Cette description très schématique de la société maure est toutefois fortement bousculée par les mutations que connaît le pays depuis quarante ans.

Les Maures prennent généralement deux repas par jour. Celui de la mi-journée, *le-ghde*⁵, est pris entre 13h00 et 15h30. Le repas du soir (*le-^cshe*) est pris la nuit tombée, une fois les troupeaux rentrés au campement et avant la traite. Pendant l'hivernage, de nombreuses familles d'éleveurs se limitent au seul repas du midi, se contentant d'une grande calebasse de lait frais en guise de dîner, le lait étant à cette période de l'année en quantité suffisante pour les différents membres de la famille. Pendant le mois de Ramadan, le jeûne est suivi beaucoup moins assidûment qu'en ville, où il demeure d'ailleurs un phénomène assez récent.

En l'absence de visiteurs, l'épouse et ses enfants mangent avec le père de famille. Dans le cas inverse, la femme, ses jeunes enfants et ses filles pubères s'installent dans le côté *sâhel* (nord ou ouest selon les régions) de la tente, le chef de famille, ses fils et ses hôtes dans la partie *sharg* (sud ou est)⁶. Le déjeuner est toujours pris à l'intérieur de celle-ci car, à ce moment de la journée, le soleil est à son zénith. Le dîner peut être pris pour sa part sur une natte déployée devant l'entrée de la tente (Boulay, 2003).

Dans cette société de culture bédouine, la commensalité est une règle d'or et il est extrêmement mal vu qu'un individu prenne un repas seul. Par conséquent, un homme qui voyage seul, par exemple à la recherche de bêtes égarées, s'efforcera de trouver sur son chemin une « tente »⁷ qui lui donnera un repas et l'hébergera. A défaut de « tente », il se privera généralement de repas ou attendra de rencontrer un autre voyageur pour partager un repas avec lui. D'ailleurs, sur de longues distances, les hommes s'arrangent pour voyager à plusieurs et organiser ainsi leur propre intendance. Le désert est vu comme un espace stérile et dangereux, habité par les djinns (« gens du vide »), où il ne fait donc pas bon passer la nuit seul.

Le cérémonial du thé rythme la vie sous la tente. Il est consommé à différents moments de la journée : au petit matin (avant que les hommes partent avec le bétail au pâturage), en milieu de matinée, après le repas de la mi-journée, en fin d'après-midi (après la sieste), après le coucher du soleil et le retour des bêtes au campement, et le soir après le repas et la traite. Il est un moment privilégié de sociabilité et d'échange d'informations.

Les céréales : base des repas quotidiens

Le plat de riz est aujourd'hui répandu dans l'ensemble des familles de pasteurs maures. Une partie du riz (*mâro*) consommé est produit en Mauritanie, dans les régions agricoles jouxtant le fleuve Sénégal, mais la majeure partie est importée, d'Asie essentiellement. Il est de différentes qualités et on le trouve dans toute boutique de village. Sa consommation par les Maures est relativement récente. Le plat de riz est toujours servi au déjeuner (*ghde*). Il est consommé en plat principal, arrosé de beurre rance (*dhen*), et agrémenté de quelques petits haricots blancs appelés *adlagân* (Dolique de Chine, *Vigna sinensis*⁸), ou plus rarement de légumes. Il devient un plat de prestige lorsqu'il est accompagné de viande fraîche bouillie.

⁵ Note sur la transcription des termes arabes : *th*, th anglais de « think » ; *h*, h aspiré ; *kh*, vélaire sonore, jota espagnole ; *dh*, th anglais de « the » ; *sh*, ch français ; *s*, s emphatique ; *d*, d emphatique ; *t*, t emphatique ; *z*, *dh* emphatique ; ^c, spirante sonore émise par le larynx comprimé ; *gh*, r grasseyé.

⁶ L'intérieur de la tente maure ne comporte pas de cloison.

⁷ Dans le dialecte *hassâniyya*, le terme *khayma* désigne à la fois la « tente » et la « famille conjugale ».

⁸ Khalifa, 1998 : 308.

Le couscous⁹ peut être préparé à partir du mil (*zra*[°]), du petit mil (*mutri*), du blé (*gemh*), ou encore, mais plus rarement, de l'orge (*sh[°]ir*). Sa « fabrication » nécessite plusieurs heures. La farine est d'abord calibrée au moyen d'un tamis puis vannée. Elle est ensuite mouillée et roulée, dans le même van (*tbog*), en boulettes très fines qui seront, dans l'étape suivante, remuées et aérées toujours manuellement dans un grand plat creux en métal émaillé (*tabsil* ou *mevred*). Enfin, le tout est placé dans un bout de tissu très fin (généralement un morceau de voile de femme usé, en percale) pour la cuisson à la vapeur (*tergâb*), qui prend généralement deux heures de temps environ. La préparation du couscous, plat très apprécié des Maures du Brâkna, du Tagânt et de l'Adrâr en guise de repas du soir, est le fait des jeunes femmes du campement qui se mettent à la tâche en fin d'après-midi. Le plus souvent, ce mets est servi après avoir été amélioré de poudre de feuilles de Baobab (*taqya-t teydûm*, *Adansonia digitata* L.), qui sert de liant, mais aussi du jus de cuisson. On ajoute souvent du beurre rance (*dhen*), et même, dans le meilleur des cas, de la viande bouillie ou de la viande boucanée (*tishtâr*), concassée et ébouillantée pour la ramollir. Quelques petits haricots blancs trônent généralement au milieu du plat de couscous.

Le couscous très fin, appelé *bâsi*, est également consommé, accompagné d'une grande quantité de lait. Il est le repas du soir de familles sédentaires d'éleveurs de bovins, vivant dans la partie sud de la Mauritanie. En l'absence de lait, les familles ont recours aujourd'hui à du lait en poudre d'importation, dilué dans de l'eau. Jadis, le *bâsi* constituait l'alimentation idéale des femmes et des jeunes filles que l'on forçait à grossir (pratique appelée « le-blûh »), afin d'atteindre certains canons esthétiques.



Préparation du couscous © crédits photo : Sébastien Boulay

L'*aysh* est une bouillie épaisse à base de farine de blé ou de mil, dont la cuisson prend entre 1h30 et 2h00 de temps. Cette pâte épaisse est ensuite agrémentée de lait de vache frais, ou bien de sauce à base de poudre de feuilles de baobab (surtout dans le sud-est du pays). L'*aysh* constitue le repas du soir type des Maures du sud du pays et notamment des éleveurs de bovins. En Adrâr et au Tagânt, seul l'*aysh* à base de

⁹ Sur les différents modes de préparation des céréales, voir également : Hamidoun, 1952 : 55-56.

graines pilées d'une variété de pastèque, appelée *vundi*¹⁰ (*Citrillus vulgaris* Schrader), est consommé en hiver surtout, en raison de son apport recherché en matières grasses. Un dernier type de bouillie, plus liquide, également à base de farine, est appelée *nshe* et se sert très chaud, en milieu de matinée, surtout en saison froide. Le *nshe* est surtout consommé par les femmes et les enfants. La préparation de ces différents types de bouillies nécessite un certain temps de cuisson, et donc beaucoup de bois.

La galette de farine (*kesra*, pl. *ksûr*) est un mets caractéristique des familles maures du Nord, évoluant dans des milieux sahariens. Il s'agit d'une pâte épaisse, à base de farine et d'eau, non levée, aplatie et cuite dans le sable sous un tapis de braises, ou plus rarement dans une marmite (*kesra-t sâbra*). Sortie du sable après une cuisson d'une trentaine de minutes (variable selon la quantité de braises et l'épaisseur de la pâte), elle est grattée à la main pour la débarrasser du sable qui reste attaché à sa croûte, puis déchiquetée manuellement en petits morceaux. Le tout est ensuite agrémenté et imbibé de beurre rance ou d'huile. On peut, après cela, ajouter du sucre ou des morceaux de viande boucanée pilée. Le tout constitue un plat ayant l'avantage de calmer très vite la faim. La cuisson de ce pain rond rustique ne nécessite qu'une très faible quantité de bois, d'eau, et un temps de préparation très court, raisons pour lesquelles ce mets convient parfaitement aux familles d'éleveurs de camélidés notamment, vivant dans des zones où le bois est rare¹¹ et où il faut économiser ses réserves d'eau, des familles pour qui les déplacements sont fréquents et le temps réservé aux préparations culinaires réduit. La *kesra* est aussi le mets le plus couramment préparé par les hommes voyageant loin de leurs tentes. A cet effet, ces derniers transportent toujours avec eux un sac rempli de farine, un peu de sel et une petite quantité de beurre rance ou d'huile. La *kesra* ne peut par ailleurs être cuite que dans le sable, excluant de ce fait les consommateurs potentiels vivant sur les terrains argileux du sud du pays.

Un autre type de *kesra* est à base de pâte liquide, sorte de pâte à crêpes, que l'on fait cuire dans de la graisse bouillante ou dans de l'huile. Pour cette opération la maîtresse de tente/mère de famille (*mûlâ-t el-khayma*) se sert du couvercle de la marmite qu'elle retourne pour l'occasion et qu'elle pose à même le brasero. On obtient après deux ou trois minutes de cuisson des crêpes épaisses. Ce plat est surtout présent au Tagânt et en Adrâr. Il est très apprécié notamment pour accompagner la viande bouillie.

Comme dans d'autres régions du Sahara (Gast, 2000), la végétation spontanée fournissait naguère une ressource alimentaire non négligeable aux pasteurs, notamment en période de famine ou de soudure. Les graines (*azz*) de *markba*¹², une graminée extrêmement répandue en Mauritanie, sont consommées jusqu'à présent (dans certaines régions) sous la forme d'une bouillie épaisse (*aysh*). Jadis, les graines d'alfa¹³ pouvaient également être consommées, de même que les baies d'un arbuste appelé *eyzen*¹⁴. Les racines de certaines plantes, comme l'*awarâsh*¹⁵, constituaient aussi un appoint alimentaire important.

¹⁰ Appelée aussi *sherkâsh* dans le sud-ouest du pays.

¹¹ Certaines familles nomades, du nord du Hodh oriental notamment (entre Walâta et Tishât), évoluent en hiver dans des zones dépourvues de bois : pour la cuisson des aliments, elles utilisent donc des faisceaux de brins séchés d'alfa, qu'elles enflamment et font défiler sous la marmite ou sous la théière.

¹² *Panicum turgidum* Forskal

¹³ *Stipagrostis pungens* (Desf.) de Winter

¹⁴ *Boscia senegalensis* (Pers.) Lam. Ex Poiret

¹⁵ *Calligonum comosum* L'Hér.

Ces aliments de base sont, on le voit bien, liés à des ancrages régionaux et à des modes de vie spécifiques. Leur préparation peut se décliner sous différentes formes, avec pour compléments essentiels la viande et le lait.

Nourritures d'origine animale : lait et viande

La viande (*el-ham*) n'est consommée qu'en de rares occasions chez les pasteurs, y compris chez les familles les plus riches en bétail. Les fêtes religieuses sont des prétextes incontournables pour immoler une bête, au même titre que la naissance d'un enfant. Généralement, ce sont les petits ruminants (ovins et caprins) qui sont sacrifiés dans les campements, en priorité les mâles, les femelles étant préservées pour le lait et l'accroissement du troupeau. En outre, il est des périodes, comme la fin de l'hivernage ou l'hiver, plus propices à la consommation de viande que d'autres, comme l'été où, dans le Nord en particulier, les troupeaux sont extrêmement « fatigués », comme disent les éleveurs, par la rareté des pâturages.

Lorsqu'une bête vient d'être égorgée, les meilleurs morceaux sont grillés (*meshwiy*) à même la braise. Le reste est bouilli (*metbûkh*) dans une marmite, technique de cuisson qui préserve l'essentiel des apports vitaminiques de la viande. Une dernière partie est éventuellement découpée par la maîtresse de tente en lanières qu'elle fait ensuite sécher sur une cordelette tendue entre les deux mâts de la tente ou bien sur les branches épineuses d'un acacia. On obtient, après quelques jours, de la viande boucanée appelée *tishtâr* que l'on stocke en prévision des périodes où la viande se fera plus rare.

Davantage que la viande, c'est le lait, aliment complet par excellence, qui est omniprésent dans l'alimentation des éleveurs maures. Le lait peut être consommé frais (*el-ben le-hlib*), ou bien caillé (*el-ben er-râyb*), que l'on mélange alors avec de l'eau et du sucre pour obtenir le fameux « *zrig* ».

Modes de transformation et de conservation du lait

Lait de vache, de brebis ou de chèvre

Le lait frais du soir est déposé dans une grandealebasse (*al-marwab*) dans laquelle on verse un peu de lait aigre (*el-ben el-hâmez*) du matin ou de la veille. Le lendemain matin, on obtient du lait caillé (*el-ben er-râyb*) auquel il suffira d'ajouter de l'eau pour obtenir le *zrig*, ou que la maîtresse de tente transvasera dans une petite outre¹⁶ appelée *shakwa l-beyza* « *shakwa blanche* » (ou encore *djevâve* ou *medjvâve*) qu'elle secouera très énergiquement pour transformer son contenu en crème (*zebde*). La crème est conservée pendant un ou deux jours dans une petite coloquinte (*kûz*). Pour obtenir le beurre rance (*dhen*), on fait fondre la crème dans une petite marmite. Lorsque le liquide est à ébullition, on sépare la matière grasse de l'eau¹⁷. Le *dhen* ainsi isolé est enfin transvasé du marmite dans une petite outre appelée *ekke*, que l'on a enduite d'une

¹⁶ Il s'agit d'une outre en peau de chevreau de 5 mois, d'une durée de vie d'un an environ.

¹⁷ Technique semblable à celle du « beurre clarifié » qu'utilisent les cuisiniers en France : en faisant fondre le beurre, on sépare la matière grasse de l'eau. En évacuant cette eau, on élimine les traces de protéines et de lactose restant encore dans le beurre. Ce faisant, on supprime ce qui fait noircir et briller le beurre : les traces de protéines de lactose. Et du fait de ne plus contenir d'eau, le beurre clarifié se conserve beaucoup plus longtemps et même hors du froid. Communication de M. Bieulac-Scott.

substance sucrée appelée *rob*, à base de dattes, de baies (*boghrelli*, *nbuk*, *legleyya*, *imijij*)¹⁸ ou encore de miel. Cette substance permet de conserver la matière grasse longtemps et d'adoucir son goût prononcé.

Il existe enfin une autre forme de conservation du lait qui consiste à faire sécher des morceaux de lait caillé en les enfouissant dans le sable pendant environ 24 heures, après les avoir préalablement déposés dans un bout de tissu. Les morceaux secs obtenus pourront être conservés jusqu'à la saison chaude (avril-août), lors de laquelle le lait est rare, et consommés dilués et dissous dans de l'eau, à laquelle on ajoutera un peu de sucre pour atténuer le goût prononcé du breuvage. Cette technique de conservation, appelée « el-gâres », est pratiquée surtout dans le nord de la Mauritanie, en Adrâr et au Tagânt notamment.

Lait de chamelle

Beaucoup moins gras, le lait de chamelle ne caille pas beaucoup et ne donne pas de crème. Après la traite du soir, l'essentiel est bu frais. Une autre partie sera consommée légèrement caillée, après un passage dans la *shekwa l-hamra* (« l'outre rouge »), vieille outre dont la peau est devenue trop souple et trop fragile pour baratter le beurre, et qui a subi un traitement spécial à base d'urine de brebis ou de chamelle. Ce lait légèrement caillé, appelé *amzig*, auquel on ajoutera un peu de sucre, constitue une boisson très appréciée et recherchée.



Chamelles pâturent lors de l'hivernage © crédits photo : Sébastien Boulay

¹⁸ *Boghrelli* est le fruit du *Capparis decidua* (Forsk.) Edgew, *ignîn* en *hassâniyya* ; *nbuk* est le fruit du jujubier, *Ziziphus lotus* (L.) Desf., *sder* ; les fruits de *legleyya* (*Grewia tenax*, (Forsk.) Fiori) et d'*imijij* (*Grewia bicolor*, Juss.) sont également utilisés pour préparer le *rob*. Sur la flore de Mauritanie, voir : Barry et Celles, 1991.
www.lemangeur-ocha.com – Texte exclusif de Sébastien Boulay – Alimentation, diététique et relations 6

Le lait est surtout abondant pendant l'hivernage (*khriif*) et, de façon moindre, lors de la saison froide (*shite*), périodes au cours desquelles les pâturages revigorés permettent la remise en condition des cheptels. Le lait se raréfie par contre dès le milieu de l'hiver jusqu'à l'hivernage suivant. La consommation de lait varie selon le statut social des familles et le type d'élevage pratiqué. Ainsi, si le lait est rare chez les *hrâfîn*, groupe d'origine servile, traditionnellement peu spécialisé dans les activités d'élevage, qui, encore aujourd'hui, possède peu de bétail en propre, il se trouve en relative abondance chez les familles de rang social élevé ou chez les ex-tributaires de ces dernières, spécialisés dans la zootechnie. Jadis, les familles citadines (minoritaires avant les années 1970), partaient lors de l'hivernage vivre auprès des familles d'éleveurs dans le but de faire une « cure de lait ».

Dans la vie des pasteurs nomades, cette période est donc très importante. Les pluies détermineront l'état des pâturages et des troupeaux, elles orienteront les itinéraires de nomadisme. Cette période vient donc améliorer le régime alimentaire des familles après plusieurs mois de soudure difficiles.

Diètes saisonnières et gestion sociale de l'abondance

Ce régime alimentaire à base de céréales, complété par les nourritures carnées et surtout lactées, peut être modifié, dans certaines régions, par l'apparition de produits, qui se trouvent en abondance à certaines périodes de l'année, comme les dattes et le poisson séché, produits qui font l'objet d'un investissement culturel très important et qui donnent lieu à des pratiques de consommation tout à fait singulières.

La *geytna* : une institution de consommation originale

Le terme « *geytna* » n'est pas aisé à définir. Il est généralement employé pour désigner spécifiquement la « récolte des dattes » qui a lieu chaque année entre le mois de juin et le mois d'août, dans les régions de culture du palmier-dattier (Tagânt et Adrâr). Mais, dans la langue courante, son sens tend à dépasser celui de récolte pour désigner une période de consommation de dattes fraîches en grandes quantités : « faire la *geytna* » signifie venir dans les palmeraies participer à ce temps fort de la vie collective, en cueillant mais surtout en consommant les dattes. Il s'agit de la période la plus chaude de l'année, qui suit les deux ou trois mois de soudure et précède la saison de l'hivernage.

Cette période est un temps de sociabilité très important dans ces régions qui voient les familles de pasteurs venir stationner auprès des palmeraies pour profiter soit des fruits de leurs palmiers, encore parfois entretenus durant le reste de l'année par des familles d'anciens dépendants, soit de ceux d'autres familles. Car les dattes sont consommées sans modération et surtout partagées avec les visiteurs, proches ou étrangers. Elles sont très appréciées par les éleveurs pour leur valeur énergétique (Khalifa, 1998 : 315). La partie qui n'est pas consommée durant cette période est conservée dans de vieilles outres, pour le restant de l'année. De nombreuses familles, de l'Adrar surtout, vendent de nos jours une part non négligeable de leur production dans les villes.



Récolte des dattes au Tagant © crédits photo : Sébastien Boulay

La *geytna* du mullet jaune a lieu, pour sa part, au moment de la migration de cette espèce des vasières du Banc d'Arguin, zone située sur le littoral atlantique, vers l'embouchure du fleuve Sénégal, lors du début de l'hiver (novembre-janvier). Cette période est choisie, et ce depuis des siècles, par les pêcheurs imrâgen, pour capturer cette espèce autour de laquelle s'organisait leur mode de vie, leur système de représentations de la nature, leurs techniques et leur économie (Boulay, 2007). Pratiquée par quelques centaines d'individus de statut social inférieur¹⁹, seuls à pratiquer une activité considérée comme marginale dans une société valorisant des valeurs bédouines, la pêche au mullet jaune est pratiquée à pied, collectivement, à l'aide de filets d'épaule individuels. Cette pêche, qui recourait jadis ponctuellement au service de dauphins pour rabattre le poisson vers la côte (Pelletier, 1975 ; Robineau, 1995), est devenue emblématique de ce groupe humain.

La première différence entre ces deux événements régionaux réside sans doute dans le fait que, dans les régions phénicoles, les rapports sociaux de hiérarchie s'exprimaient de façon moins tranchée que lors de la *geytna* du mullet jaune, au cours de laquelle des individus de statut social élevé venaient profiter de l'hospitalité et consommer gratuitement les produits de familles imrâgen qui vivaient sous leur emprise et leur « protection ». La seconde différence avec la *geytna* des dattes est que les personnes qui viennent faire la *geytna* du mullet jaune disent être animées d'objectifs de « guérison ». Certes, l'idée de diète annuelle est également présente dans la *geytna* des dattes, mais elle ne prend pas une dimension thérapeutique aussi marquée que chez les consommateurs des produits du mullet. La durée de séjour des « curistes » peut varier aujourd'hui de quelques jours, dans la plupart des cas, à quelques semaines. Elle était naguère de vingt jours ou, si le « malade » ne se rétablissait pas lors de cette première période, de quarante jours. Les personnes qui venaient « faire la *geytna* » et se soigner dans les villages consommaient beaucoup d'huile à laquelle on prêtait des vertus

¹⁹ La plupart sont d'origine servile (*hrâtîn*), certaines relèvent du groupe des « artisans », d'autres enfin de celui des « tributaires » (Cheikh, 2002 ; Cheikh, 2003).

thérapeutiques. Cette huile était obtenue en faisant bouillir dans de l'eau de mer les têtes et les viscères des mulets.

Le régime réservé aux visiteurs venus « se soigner » était et est encore plus ou moins organisé selon un protocole précis (Boulay, 2007). Les femmes qui les accueillent leur offrent du poisson bouilli en milieu de matinée. Le poisson séché est pour sa part consommé à toute heure de la journée, souvent en en-cas avant le thé. Les « curistes » boivent un demi-verre à thé d'huile de mullet en fin d'après-midi, avant d'aller marcher à l'extérieur du village pour se « purger ». Ils rentrent avant le coucher du soleil au village, et consomment le soir du mullet rôti. Si chaque mets, chaque produit, est associé à certains bienfaits, à certaines vertus, c'est surtout à l'huile que les Imrâgen prêtent l'essentiel des vertus diététiques et médicinales (Pelletier, 1986). L'huile de mullet est surtout appréciée pour traiter la constipation. Consommée en laxatif, celle-ci facilite le transit intestinal. Elle est aussi utilisée en massage corporel pour atténuer les douleurs musculaires et les rhumatismes. Les Imrâgen disent qu'elle est également bonne pour soigner la toux. Lorsqu'elle est consommée en association avec du poisson séché-pilé (*khlif*), l'huile « guérit » la tension artérielle.

Apogée dans la vie régionale et sécurité alimentaire

Comme la *geytina* des dattes qui regroupait, le temps de quelques semaines chaque année, l'essentiel des familles des régions de l'Adrâr et du Tagât, la *geytina* du mullet jaune était un temps fort de la vie sociale sur le littoral mauritanien et son arrière-pays, un événement local qui tranchait avec la période d'hypogée que constituait la saison chaude, au cours de laquelle les ressources alimentaires et les réserves d'eau étaient rares. La période de migration du mullet suivait celle de l'hivernage, normalement favorable à l'élevage, et lors de laquelle de nombreuses familles imrâgen partaient s'installer en brousse auprès de leurs « protecteurs », qui les affectaient à des activités de bergers. Ces deux produits, les dattes et le poisson, étaient finalement les seuls sur lesquels les habitants de ces régions pouvaient avoir quelques certitudes d'une année sur l'autre.

Comme dans le cas de la culture du palmier-dattier, qui était généralement confiée à des familles d'origine servile (*hrâtin*) et/ou de statut tributaire, auprès desquelles les familles de pasteurs de statut noble venaient séjourner uniquement au moment de la récolte, la pêche au mullet jaune était uniquement le fait d'individus de statut social inférieur dont une bonne partie de la production transformée (poisson séché ou séché-pilé) était accaparée par les familles auxquelles ils étaient assujettis. L'institution de la *geytina* était donc un « lieu » privilégié d'expression et de reproduction des rapports sociaux de hiérarchie.

Ces produits, tant les dattes que le mullet jaune, venaient compléter le régime alimentaire aléatoire des pasteurs nomades, dans le centre et l'ouest du pays. Cette alternance entre deux modes de vie, deux régimes alimentaires et deux espaces complémentaires est toujours d'actualité aujourd'hui, même si elle est moins tranchée et moins généralisée. Par le passé, les produits transformés imrâgen ont souvent permis de pallier quelques crises alimentaires de grande ampleur ; la ressource halieutique montrait à l'époque une constance dont était, par nature, dépourvue la ressource pastorale, aussi aléatoire que la pluviométrie du pays (Revol, 1937 : 219-221). La campagne de pêche au mullet n'était donc pas seulement un moment de réjouissances pour les habitants de la région, permettant de renouer les liens sociaux et de se refaire

une santé. C'était également une source de sécurité alimentaire dans toute la façade occidentale de la Mauritanie.

L'utilisation rationnelle de ces deux produits saisonniers repose sur des techniques de conservation élaborées, qui présentent de nombreuses similitudes. Les dattes sont conservées séchées sur une natte, au soleil, ou bien dénoyautées, écrasées et stockées sous la forme d'une pâte dans de vieilles outres (*shenne*). Ces outres sont emportées en nomadisme par les pasteurs venus participer à la *geytna*, ou envoyées aux familles restées auprès des troupeaux dans le désert. Quant au mulet jaune, une fois tranché, il subit un processus de saurage à l'air libre, sans recours au sel, sauf dans le cas de la poutargue²⁰. Il peut être également commercialisé entier, à Nouakchott et Nouadhibou notamment. La chair peut enfin être détachée de la peau et autour de l'arête centrale, puis pilée et conservée, autrefois dans une vieille outre, aujourd'hui dans des sacs en papier ou en plastique : c'est ce qu'on appelle *le-khlif*^c. Ce produit peut être conservé jusqu'à la campagne de pêche de l'année suivante. Il est avant tout destiné aux familles nomades de l'arrière-pays. Il est généralement consommé en en-cas, juste avant le thé, si possible accompagné d'une petite quantité d'huile de mulet (*dhen*). Ces techniques de conservation de la chair du mulet semblent largement inspirées de celles qui sont mises en œuvre pour le traitement de la viande, qui est également séchée à l'air libre et ensuite conservée dans des sacs.

La bonne gestion de ces ressources repose par conséquent sur les femmes qui ont, dans cette société, la charge de la transformation et de la conservation des produits, qu'il s'agisse des fruits du palmier-dattier, du mulet jaune, mais aussi du lait ou de la viande. Ces produits, une fois prélevés sur la nature par les hommes²¹, sont orientés vers la sphère domestique à partir de laquelle ils seront redistribués : une partie sera consommée en frais et distribuée selon certaines règles, l'autre sera destinée à la transformation. Ce mode de gestion est calqué sur un mode de répartition des rôles dans la cellule domestique, qui se traduit également par certains modes d'occupation de l'espace (Boulay, 2005), propres à cette société : l'espace extérieur, en contact direct avec la nature, est conçu comme dangereux et plutôt du domaine des hommes, l'espace domestique (de la tente, de la hutte en paille) est le domaine par excellence des femmes, au sein duquel les hommes ne peuvent pénétrer sans leur médiation.

Alimentation et relations sociales

Partage des nourritures et identité

Dans cette société, le partage des aliments est de fait un acte privilégié de reproduction des liens sociaux. La commensalité permet de resserrer les liens de parenté entre des individus de même rang social, revendiquant la même appartenance tribale.

Les mets sont également des vecteurs importants d'expression de l'identité. Comme nous l'avons vu, certains plats sont directement associés à un genre de vie particulier,

²⁰ C'est la Société Industrielle de la Grande Pêche (SIGP), société coloniale française installée à Nouadhibou de 1919 à 1973, qui a encouragé les Imrâgen à introduire le sel dans leurs techniques de conservation, spécifiquement pour les produits destinés à l'exportation : poutargue et poisson salé-séché (Boulay, 2007). Encore aujourd'hui, leur alimentation quotidienne ne comporte que très peu de sel.

²¹ Chacun de ces produits passe systématiquement par les mains masculines, avant d'intégrer la sphère féminine, comme si l'homme était, dans cette société, le seul médiateur possible entre l'environnement et la société. Par exemple, une fois capturés, les têtes des mulets sont « cassées » par les pêcheurs imrâgen afin, disent-ils, de les vider de leur sang et d'obtenir une chair plus blanche.

comme la galette rôtie dans le sable chez les familles d'éleveurs de camélidés, pratiquant encore le nomadisme, tandis que d'autres plats, comme l'*aysh*, sont plutôt représentatifs de la culture et du mode de vie des familles de bouviers du sud du pays. Certains produits comme les dattes et le mulot jaune sont fortement liés à des espaces régionaux. Leur consommation évoque directement ces terroirs et permet de renouer le lien avec ces derniers. C'est le cas également de certaines recettes, comme la sauce gluante à base de feuilles de baobab pilées, servie dans le Sud-Est mauritanien en accompagnement de la bouillie épaisse (*aysh*).

La circulation de produits comme le lait, les dattes, la viande ou encore le mulot (littoral) se faisait naguère dans le cadre de relations sociales très hiérarchisées entre les producteurs et leurs « protecteurs ». Longtemps les producteurs ont ainsi été dépossédés d'une part conséquente de leurs produits. Aujourd'hui, il arrive que cette situation perdure, sous les nouvelles formes d'une économie libérale.



Partage de morceaux de viande © crédits photo : Sébastien Boulay

Malgré le fait que les familles de pasteurs qui venaient jadis faire la *geytina* du mulot jaune auprès de leurs dépendants aient pour ainsi dire délaissé cette pratique, certaines transformatrices imrâgen continuent d'envoyer, de leur propre chef, des colis de poisson séché (généralement les parties dorsale et pectorale du mulot) à leurs anciens « protecteurs », ainsi qu'aux personnes, les vieux notamment, qui vivent en brousse et dont elles savent qu'elles ne peuvent se déplacer jusqu'à la côte. Ces envois de poisson séché entretiennent les relations sociales, hiérarchiques ou égalitaires, entre les familles de pêcheurs et leurs proches qui se trouvent dans le désert ou en ville. Durant la *geytina* des dattes, on retrouve le même phénomène consistant à envoyer des petites caisses de dattes aux parents restés en ville ou aux personnes auxquelles on souhaite marquer son attachement, et avec qui on tient à partager ce temps fort de la vie sociale locale.

Alimentation et hospitalité

Dans la société maure, l'alimentation est au cœur du dispositif d'hospitalité et constitue un « lieu » privilégié de gestion de l'altérité. Le simple fait que l'étranger absorbe un aliment offert par son hôte fait de lui un protégé de la tente, qu'il s'agisse d'une simplealebasse de *zrig* ou d'un festin à base de viande. L'hôte offre ce qu'il peut offrir. Certaines personnes donnent plus qu'elles ne peuvent afin d'accroître leur respectabilité. D'autres individus, parfois très riches en bétail, essaieront à l'inverse de se dérober à la règle selon laquelle on doit donner les mets les plus prestigieux à l'étranger, en arguant de l'absence de leur bétail ou d'un autre cas de misère faussement mise en scène. Mais autant la générosité est une qualité louée dans la société nomade maure, autant l'avarice est marquée du sceau du déshonneur et peut faire l'objet de commentaires satiriques.

La relation d'hospitalité est créée dès le premier aliment ingéré par le visiteur et ceci pour une période de trois jours, « qui correspond au temps nécessaire à la digestion des nourritures symboliques » (Bonte, 1999 : 248) et pendant laquelle l'étranger est sous la protection de la famille-hôte. Cette règle d'or est également attestée dans les traditions bédouines du Machrek, dans lesquelles cette ingestion d'aliments communs crée une fraternité entre les commensaux du même ordre que celle existant entre consanguins et qui perdurera « tant que les aliments sont supposés dans le corps de l'invité, tant que le sel et la nourriture sont encore dans son ventre » (Chelhod, 1955 : 188). Cette règle de droit coutumier (*ᶜorf*) est connue au Machrek sous le nom de « *haqq el-milh* », « droit du sel ».

Préparer un mets à la hauteur de l'accueil qu'on doit réserver à l'étranger consiste normalement à immoler un animal en son honneur, généralement un ovin ou un caprin. Ce sacrifice animal constitue d'ailleurs le signe masculin le plus fort de l'hospitalité, surtout lorsqu'il est exécuté par le chef de famille en personne. Comme à chaque sacrifice animal, une partie de la viande est dépêchée aux autres tentes du campement : on appelle ce don « *shem* ». La « *keshwa* » désigne pour sa part le don d'une bête égorgée en l'honneur d'une tente qui vient de s'installer dans le voisinage. Lorsqu'une bête est égorgée pour un hôte, la viande est ensuite consommée avec les habitants de la tente : les meilleurs morceaux sont cuits dans la braise, ou bouillis, et servis en en-cas (*tajîn*) pour l'hôte et les hommes de la tente (chef de famille compris). Les autres morceaux, bouillis, sont servis un peu plus tard sur un plat de riz ou de couscous. Le sacrifice animal en l'honneur de l'hôte constitue le « point culminant » des pratiques d'hospitalité.

L'hospitalité passe également, et peut-être surtout, par l'ingestion de boissons lactées, préparées par la mère de famille. Pour P. Bonte, dans cette société, le lait est l'aliment qui symbolise avec le plus de force les valeurs d'asile et d'alliance liées au féminin et l'assimilation de l'hôte passe par son incorporation à la tente et au monde féminin (Bonte, 1994 : 130). En l'absence de lait, on pourra donner à l'hôte les aliments disponibles sur le moment. En Adrar, on présente à l'hôte un plat rempli de dattes. Chez les Imrâgen, c'est un poisson tranché et séché que l'on ira détacher d'une corde de séchage, que l'on présentera à l'hôte et que l'on décortiquera devant lui en signe de respect. Le soir venu, une tâtregît préparera un mulet rôti pour l'hôte, mets considéré par les Imrâgen comme le plus prestigieux.

Relance de produits et réinvention de pratiques de consommation

Aujourd'hui, certains de ces produits ainsi que les savoir-faire qui leur sont associés sont en perte de vitesse, tout simplement parce que les modes de vie changent très rapidement. Les modèles alimentaires de la ville ont tendance à influencer ceux des éleveurs, qui consomment de plus en plus de riz et de pâtes alimentaires, au détriment de plats tels que les bouillies ou le couscous. Ces changements ont l'avantage de réduire les temps de préparation des produits, de consommer moins de bois. Le grand nomadisme ne concernant plus qu'une minorité de familles, de l'est du pays surtout, les éleveurs sont de plus en plus sédentaires et tournés vers la ville et ses modèles de consommation.

Inversement, les citadins ont tendance à se tourner vers la « campagne », envers laquelle ils éprouvent toujours une certaine nostalgie. Ils sont très demandeurs de produits issus de leurs régions respectives. Ces produits créent du lien entre la ville et la campagne, la première étant vue comme un espace de modernité et l'autre comme le conservatoire des « traditions ». Consommer ces produits, c'est en quelque sorte cicatriser la plaie ouverte au moment des sécheresses des années 1970 et du mouvement de sédentarisation et d'urbanisation qui a suivi, c'est recréer la présence de la brousse dans la ville, préserver enfin ses traditions dans un monde urbain en mutations rapides.

Ces produits continuent à avoir du succès en ville mais occupent une place limitée dans l'alimentation. L' *aysh* est vendu par de petites commerçantes à différents endroits de la capitale sous la forme de boules de pâte, ainsi que le couscous, fabriqué artisanalement par les femmes. Pendant la saison de l'hivernage, le lait de chamelle est vendu sur tous les grands axes de Nouakchott, qui est alors cernée par de petits troupeaux de chammelles nourries essentiellement avec des aliments à base d'arachide. Les dattes fraîches sont disponibles au Marché de la Mosquée marocaine au moment de la *geytina* et durant les mois qui suivent. Les produits du mulet jaune ont par contre tendance à disparaître des marchés urbains, du fait de la baisse des stocks, de la monopolisation des produits en frais, et enfin d'une clientèle de connaisseurs de moins en moins nombreuse.

Actuellement, dans le cadre de démarches de loisir doublées de logiques de retour aux sources, les citadins maures n'hésitent pas à repartir vivre en brousse, pour aller consommer directement ces produits sur leur site de production. Le mois de juillet, en Adrâr et au Tagânt, est ainsi choisi par les familles originaires de ces régions, pour aller participer à la *geytina*. De même que le mois de septembre est choisi par un grand nombre de familles de Nouakchott pour aller faire une cure de lait et de viande, à quelques dizaines de kilomètres de la capitale (Boulay, 2004). La *geytina* du mulet jaune n'est plus, pour sa part, que l'ombre de ce qu'elle était jadis : les visiteurs sont devenus rares et le poisson n'est plus aussi abondant. Surtout, les changements intervenus dans les rapports sociaux font que certaines familles imrâgen ne sont plus toujours prêtes à supporter l'accueil coûteux de leurs anciens « patrons ».

Certains de ces produits font aujourd'hui l'objet de démarches de revalorisation aux objectifs divers. Des ONG essaient par exemple d'aider les femmes imrâgen à améliorer la qualité de leurs produits tout en cherchant de nouveaux marchés pour ces derniers. Mais la relance ayant réussi à atteindre le stade le plus satisfaisant de développement et d'insertion locale est incarnée par la filière industrielle laitière, lancée en Mauritanie au

début des années 1990 par la société Tiviski et sa fondatrice Nancy Abeiderrahmane. Cette filière a permis à de nombreuses familles d'éleveurs de continuer à vivre de leur activité, certes en pratiquant un élevage plus intensif et sédentaire, par la vente de leur production laitière, leur permettant ainsi d'éviter d'aller grossir les quartiers précaires de Nouakchott.

Leur production a été valorisée dans divers produits laitiers qui n'existaient en Mauritanie que sous une forme importée (lait stérilisé, fromage, beurre, yaourts, ...), mais aussi dans des produits originaux (lait et fromage de chamelle, ...) déclinant des techniques et recettes « traditionnelles » comme le lait caillé à partir duquel on prépare le *zrig*, breuvage coupé d'eau et de sucre, servi aux hôtes. Ces produits, dont les emballages valorisent la culture locale, connaissent un succès certain à Nouakchott, même s'ils restent réservés à une clientèle relativement aisée et gardent un potentiel très important de diffusion vers les milieux plus modestes.

Conclusion

Le régime alimentaire des éleveurs maures est un régime peu diversifié, qui repose très largement sur la consommation de céréales, et qui se caractérise aujourd'hui par l'omniprésence du riz et des pâtes alimentaires. Cette base est essentiellement complétée par le lait, dans ses différentes déclinaisons et, à un niveau secondaire, par la viande.

Ce modèle, valable pour l'ensemble des familles de pasteurs maures vivant en Mauritanie, donne lieu, dans certaines régions, à des variations saisonnières importantes, permises notamment par l'apparition de produits comme les dattes et le poisson, consommés frais pendant la période de production, ou séchés, pendant le reste de l'année. Ces deux produits font l'objet de pratiques de consommation singulières, inscrites dans cette institution sociale locale qu'est la *geytina*, dont les dimensions diététiques et thérapeutiques sont indéniables.

Ces habitudes alimentaires sont aujourd'hui en pleine évolution, sous l'influence des modèles urbains qui, inversement, continuent de valoriser très fortement certains produits « traditionnels » comme le lait ou les dattes, ce qui se traduit par des démarches de relance de ces produits et de réinvention de pratiques de consommation. Ces changements et ces interactions entre modèles alimentaires urbains et bédouins constituent des entrées pertinentes pour comprendre les mutations que connaît la société maure depuis les années 1970.

Bibliographie

BARRY J.-P. et CELLES J.-C., 1991, *Flore de Mauritanie*, Institut supérieur scientifique de Nouakchott, Université de Nice-Sophia-Antipolis, 2 vol.

BONTE P., 1994, « Les risques de l'alliance. Solidarités masculines et valeurs féminines dans la société maure », pp. 107-142 in F. Héritier et E. Copet-Rougier (éds.), *Les complexités de l'alliance*, Vol. IV *Economie, politique et fondements de l'alliance*, Paris, Editions des Archives contemporaines

-1999, « Symboliques et rituels de la protection. Le sacrifice *f'argîba* dans la société maure », pp. 239-261 in P. Bonte, A.-M. Brisebarre et A. Gokalp, *Sacrifices en islam. Espaces et temps d'un rituel*, Paris, CNRS Editions

BOULAY S., 2003, *La tente dans la société maure (Mauritanie), entre passé et présent. Ethnologie d'une culture matérielle bédouine en mutations*, Thèse de doctorat du Muséum national d'Histoire naturelle en ethnologie et anthropologie, 615 p., glossaire, 89 illustrations

-2004, Quand un objet change de statut : trajectoire de la tente dans la société maure (Mauritanie) , www.ethnographiques.org [on line] n°6 (Novembre)

-2005, « Genèse, représentations et usages de l'espace de la famille chez les bédouins maures (Mauritanie), in J.-Y. Authier et C. Bidou (éd.), *La famille dans tous ses espaces, Espaces et Sociétés*, 120-121 : 141-161

-2007, *Aspects sociaux et culturels des produits issus de la transformation du mulet chez les Imrâgen du Banc d'Arguin et modalités d'insertion locale de démarches de valorisation*, Rapport de recherche, Programme BIODIVALLOC (ANR Biodiversité), UR 169 de l'IRD, 102 p.

CHEIKH A.W.O., 2002, *Création, évolution, peuplement et identité imraguen, gestion de l'espace. Le Parc National du Banc d'Arguin*, CONSDEV Working Document/WP1/02, Nouakchott, 35 p.

-2003, *Modes d'accès et de régulation de l'accès aux ressources naturelles renouvelables. Le Parc National du Banc d'Arguin*, CONSDEV Working Document/WP3/01, Nouakchott, 53 p.

CHELHOD J., 1955, *Le sacrifice chez les Arabes. Recherches sur l'évolution, la nature et la fonction des rites sacrificiels en Arabie occidentale*, Paris, PUF

GAST M., 2000, *Moissons du désert. Utilisation des ressources naturelles au Sahara central*, Paris, Ibis Press, 160 p.

HAMIDOUN M.O., 1952, « Précis sur la Mauritanie », *Etudes mauritaniennes*, n° 4, I.F.A.N.

KHALIFA A.O., 1998, *La région du Tagant en Mauritanie. L'oasis de Tijigja entre 1660 et 1960*, Paris, Karthala, 688 p.

PELLETIER F.-X., 1975, « Symbiose entre l'Amrig et le dauphin sur la côte mauritanienne, l'homme et l'animal », Premier colloque d'ethnozoologie, Paris, pp.171-176

-1986, *Les Hommes qui cueillent la vie. Les Imraguen*, Paris, Flammarion

REVOL Lieutenant, 1937, « Étude sur les fractions d'Imraguen de la côte mauritanienne », *Bulletin du Comité d'études historiques et scientifiques de l'AOF*, 20, n°1-2 : 179-222

ROBINEAU D., 1995, « A propos de la prétendue symbiose entre les pêcheurs Imraguen et les dauphins », *Mammalia*, t. 59, n°3 : 460-463